

أحضر مع شميشة

دواز أتاي

لا تخلو الصينية المغربية في أي مناسبة من دواز أتاي،
لهذا نضع بين أيديكم مراحل إعداد مجموعة من دواز
أتاي المغربي الأصيل: كعب الغزال باللوز مهرمش، الكعك
الرباطي، غريبة باللوز والكركاع...
كما يحتوي الكتيب على مجموعة من الحلويات العصرية
السهلة التحضير :تويل برقائق اللوز، بالي، فينانسي بالسكينجبير،
كورني معمر بالكاوكاو...
وصفات سهلة ومبسطة مرفوقة بالصور تجعل من الآن سر صنع
البسكويت بين أيديكم.

20DH

Hélios Édition

أحضر مع شميشة

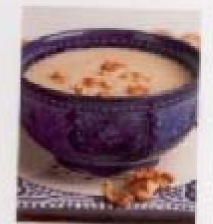
دواز أتاي

Hélios Édition

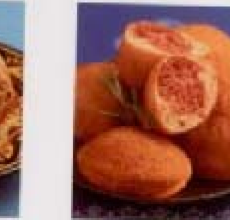
ترقبوا

أحضر مع شميشة

شهيوات رمضانية




أطباق متنوعة وشهية في حلة جديدة لتزيين
مائدتكم خلال شهر رمضان وأيام عيد الفطر.

في الأكشاك ابتداء من شهر شتنبر.















إسفنج بالشكلاط الأسود

المقادير:

200 غ بودرة اللوز
175 غ سكر صقيل
50 غ دقيق
8 أبيض البيض
70 غ سكر سنيدة

للترس:

100 غ لوز مهرمش
150 غ شكلاط أسود

طريقة التحضير:

يسخن الفرن على درجة حرارة متوسطة 170°C لمدة 10 دقائق ثم يطفأ الفرن. يغربل الدقيق مع السكر الصقيل وبودرة اللوز، يوضع فوق صفيحة ويدخل إلى الفرن الساخن حتى تزال منه الرطوبة.

يطرب أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج مع إضافة السكر السنيدة شيئا فشيئا.

يضاف خليط الدقيق إلى أبيض البيض ويخلط الكل برفق بواسطة ملعقة خشبية للحصول على عجين منسجم ومهوى. يوضع العجين داخل جيب الحلواني رأسه 1 سم. في صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي، توضع أصابع العجين طولها 7 سم، ترش باللوز المهرمش وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة. تخرج الحلوى من الفرن وتوضع فوق شبكة الحلوى حتى تبرد. يذوب الشكلاط في حمام مريم.

تجمع قطعتين من الإسفنج وتغطسا في الشكلاط حتى النصف، توضع الحلوى فوق ورق السيلفيريزي، وتترك حتى يجمد الشكلاط.

بسكويت على شكل نجمات

المقادير:

300 غ دقيق.
كيس خميرة كيماوية
قبضة ملح
100 غ سكر صقيل
150 غ زبدة
50 غ كوك
بيضة

للتزيين:

2 ملاعق كبيرة سكر صقيل

طريقة التحضير:

في إناء يغربل الدقيق مع الملح والخميرة.

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل للحصول على كريمة ملساء.

يضاف إليها البيض، الكوك ومزيج الدقيق ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم وأملس.

يلف العجين في البلاستيك الغذائي ويوضع في الثلاجة لمدة ساعة.

يمدد العجين بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بقطاعة على شكل "نجمات".

يصفف البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى ثم يرش بالسكر الصقيل.





بسكويت بالكركاع

المقادير:

350 غ دقيق

قبصة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غ زبدة

150 غ سكر صقيل

بيضة

150 غ كركاع

للتزيين:

1 أبيض البيض

80 غ سكر سنيدة

كيس سكر فنيلا

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق، الملح وسكر الفنيلا. بواسطة سكين حاد يقطع الكركاع قطعا متوسطة الحجم.

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل حتى تحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليها خليط الدقيق، البيضة والكركاع مع دعك العجين للحصول على عجين منسجم وأملس.

يقسم العجين إلى 8 كويرات متساوية يحضر منها قضبان سمكها 4 سم، تصفف فوق صفيحة وتدخل للمجمد لمدة ساعة.

تخرج قضبان العجين من المجمد، تدهن بأبيض البيض وتمرر في سكر سنيدة المنسم بسكر الفنيلا.

تقطع القضبان على شكل بسكويت رقيق، يصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي، ثم يدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 10 دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.

بسكويت باللوز المهرمش

المقادير:

250 غ زبدة

250 غ سكر صقيل

2 بيضات

300 غ دقيق

قبصة ملح

للتزيين:

100 غ لوز مهرمش

50 غ مربى المشمش

طريقة التحضير:

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر حتى الحصول على كريمة ملساء.

يضاف إليها البيض والدقيق المغربل مع الملح. يمزج الكل جيدا للحصول على عجين خفيف ومنسجم.

يفرغ العجين في جيب الحلواني مزود برأس قطره 1 سم.

يوضع مقدار حبة بندق من العجين (متباعدة فيما بينها) فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي. تزين الحبات باللوز المهرمش وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 20 دقيقة.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.

تدهن كل قطعة بسكويت بالمربى وتلصق بقطعة أخرى.





بسكويت بالكوك والفواكه المعسلة

المقادير:

100 غ دقيق

قبصة ملح

1/2 كيس خميرة كيماوية

150 غ كوك

50 غ فواكه معسلة مقطعة مربعات صغيرة

70 غ زبدة

130 غ سكر صقيل

2 بيضات

طريقة التحضير:

في إناء، يغربل الدقيق مع الملح والخميرة، يضاف إليهم الكوك والفواكه المعسلة.

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليها البيض ومزيج الدقيق ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم.

يصب العجين في قوالب من الورق (كويغطات)، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد قبل أن يزال من القوالب.

بسكويت بالزبيب

المقادير:

350 غ دقيق

2 ملاعق كبيرة بودرة اللوز

قبضة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غ زبدة

150 غ سكر صقيل

بيضة

100 غ زبيب

للتزيين:

بيضة مطربة

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفنيلا.

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل حتى تحصل على كريمة ملساء، يضاف إليها البيض، الزبيب وخليط الدقيق شيئا فشيئا ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين متجانس.

فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي، يوضع إطار مربع يفرغ فيه العجين ويبسط وجهه بواسطة ملعقة خشبية وتدخل للمجمد لمدة ساعة.

يخرج العجين من المجمد، يزال من الإطار ويقطع إلى مستطيلات متوسطة السمك.

بواسطة سكين حاد يقطع كل مستطيل إلى مربعات رقيقة سمكها 5 مم.

تصفف مربعات العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدهن وجهها بالبيض، تدخل الصفيحة للفرن المسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.



بسكويت بالكاوكاو

مقادير العجين:

150 غ زبدة

100 غ سكر صقيل

2 بيضات

دقيق حسب الخليط

قبضة ملح

مقادير الحشو :

1/2 كلغ كاوكاو محمر ومقشر

250 غ سكر صقيل

للتزيين:

بيضة

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق ويترك جانبا. في إناء تدعك الزبدة مع السكر جيدا إلى أن نحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليها البيض، الدقيق والملح ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم ولين يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح في الثلاجة لمدة 15 دقيقة. يطحن كاوكاو مع السكر للحصول على عجين كاوكاو يحضر منه قضبان طويلة. يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمك 3 مم وتقطع أشرطة عرضها 8 سم تدهن بالبيض. يوضع وسط كل شريط العجين قضيب كاوكاو ويلف عليه حتى يتغطى. يبسط قليلا ثم يقطع أصابع طولها 5 سم يلف كل أصبع على نفسه. يصفف البسكويت فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق. عندما يخرج الملفوف من الفرن يوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.


1 - يوضع قضيب كاوكاو فوق شريط العجين ويلف عليه حتى يغطى.


2 - يبسط قليلا القضيب المحشي.


3 - يقطع القضيب أصابع.


4 - يلف كل أصبع على نفسه.

بسكويت بالمربى

مقادير العجين:

200 غ دقيق

قبصة خميرة كيماوية

50 غ بودرة لوز

قبصة ملح

100 غ زبدة

100 غ سكر صقيل

2 أصفر البيض

للتزيين:

80 غ مربى التوت

50 غ لوز مهرمش محمر

طريقة التحضير:

في إناء يغربل الدقيق مع الملح، الخميرة وبودرة اللوز.

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل حتى تحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليها خليط الدقيق وأصفر البيض ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين متسجم وأملس.

تحضر من العجين كويرات بحجم كركاعة. تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.

يضغط بالأصبع في وسط كل كويرة عجين لإحداث حفرة.

تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 12 دقيقة.

عندما يخرج البسكويت من الفرن، يملأ الوسط بالمربى واللوز المهرمش.





بالي بالمورانغ والبرتقال

المقادير:

350 غ دقيق

قبصة ملح

قشرة برتقالة محكوكة

185 غ سكر صقيل

100 غ زبدة

10 سل زيت

5 سل عصير البرتقال

مقادير المورانغ:

2 أبيض البيض

60 غ سكر سنيدة

كيس سكر فنيلا

للتزيين:

2 ملاعق كبيرة لوز مهرمش

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق مع الملح.

في إناء كبير تدعك الزبدة مع السكر الصقيل والزيت. يضاف إليهم الدقيق، قشرة وعصير البرتقال يخلط الكل للحصول على عجين متسجم.

يلف العجين في كيس البلاستيك الغذائي ويدخل للثلاجة لمدة ساعة.

يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 3 مم ثم يقطع بواسطة قطاعة دائرية. تصفف دوائر العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي.

في إناء كبير يطرب أبيض البيض مع إضافة السكر السنيدة وسكر الفنيلا شيئا فشيئا حتى نحصل على مورانغ.

تزين دوائر العجين بقليل من المورانغ واللوز المهرمش وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

تويل برقائق اللوز

المقادير:

150 غ أبيض البيض

150 غ سكر سنيدة

كيس سكر فنيلا

50 غ دقيق

50 غ زبدة مذوبة

200 غ رقائق اللوز

طريقة التحضير:

في إناء كبير يمزج أبيض البيض مع السكر السنيدة وسكر الفنيلا.

يضاف إليهم الدقيق المغربل، الزبدة المذوبة ورقائق اللوز ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم يدخل للثلاجة لمدة 30 دقيقة.

فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي يوضع مقدار ملعقة كبيرة من الخليط، يبسط قليلا ليأخذ شكلا دائريا. تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

عندما تخرج الصفيحة من الفرن، تزال الحلوة برفق بواسطة ملعقة مسطحة وتوضع ساخنة فوق المدلك لكي تأخذ شكلا قرمديا "تويل". يترك التويل ليبرد قبل تقديمه حتى يصبح مقرمشا.

نصيحتي:

توضع 6 بسكويت تويل فقط فوق الصفيحة حتى نتمكن من وضعها فوق المدلك وهي مازلت ساخنة.



سابلي باللوز

المقادير:

- 200 غ سكر صقيل
- 300 غ دقيق
- 250 غ زبدة
- أبيض بيضة
- كيس سكر فنيلا

مقادير التزيين:

- 60 غ لوز مهرمش
- 50 غ زبدة
- 50 غ سكر صقيل
- 50 غ كليكوز
- 10 غ عسل

طريقة التحضير:

تدعك الزبدة مع السكر الصقيل وسكر الفنيلا حتى الحصول على كريمة ملساء.

يضاف إليها أبيض بيضة والدقيق ويخلط الكل للحصول على عجين منسجم وأملس. يوضع العجين في جيب الحلواني ذو رأس خاص يعطي بسكويت دائري فارغ من الداخل.

يصفف العجين فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.

في كصرولة فوق نار هادئة توضع الزبدة، السكر، الكليكوز والعسل مع التحريك إلى أن يندمج الكل. يزال الخليط من فوق النار يضاف إليه اللوز المهرمش ويخلط الكل جيدا.

يؤخذ القليل من خليط اللوز (بحجم حمصة صغيرة) ويوضع وسط كل بسكويت. تدخل الصفيحة لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 10 دقائق.

يخرج البسكويت من الفرن يترك ليبرد قليلا في الصفيحة ثم يزال.

1 - يفرغ العجين في جيب الحلواني.



2 - يوضع رأس جيب الحلواني فوق صفيحة ويخرج العجين.



3 - يزال رأس الجيب بسرعة.



4 - يوضع قليل من خليط اللوز في وسط دائرة العجين.



غريبة باللوز والكركاع

المقادير:

250 غ لوز مسلوق

250 غ كركاع

250 غ سكر سنيدة

30 غ زبدة مذوبة

كيس ونصف خميرة كيماوية

بيضة

ملعقة كبيرة ماء الزهر

ملعقة صغيرة قشرة برتقالة محكوكة (أو قشرة ليمونة حامضة محكوكة)

للتزيين:

50 غ سكر صقيل

طريقة التحضير:

يوضع الكركاع في صفيحة، يدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 5 دقائق، يترك يبرد ثم يفرك بقطعة ثوب لأزالة قشرته.

يطحن اللوز والكركاع مع السكر السنيدة.

في إناء، يوضع خليط اللوز والكركاع، قشرة البرتقالة، الخميرة، الزبدة المذوبة، البيضة وماء الزهر ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم.

تحضر من العجين كويرات، تفند في السكر الصقيل وتزين بواسطة شوكة ثم تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي.

تدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

تخرج الغريبة من الفرن وتترك تبرد قبل إزالتها من الصفيحة.





فينانسي بالشكلاط

المقادير:

250 غ زبدة

100 غ دقيق

100 غ بودرة اللوز

40 غ بودرة الكاكاو

قبصة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غ سكر سنيدة

250 غ أبيض البيض

طريقة التحضير:

في كصرولة فوق نار خفيفة تذوب الزبدة حتى يصبح لونها ذهبيا.

يغربل الدقيق، بودرة اللوز، بودرة الكاكاو وسكر الفنيلا ويخلط الكل مع السكر السنيدة.

يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم.

تضاف الزبدة إلى العجين مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتشربها ونحصل على عجين أملس وخفيف.

يصب العجين في قوالب فردية صغيرة (قوالب خاصة بالطرطات) مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق إلى 3/4 ارتفاع القوالب.

تصفف القوالب فوق صفيحة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة.

تترك الفينانسيي في القوالب حتى تبرد ثم تزال منها.

فينانسيي باللوز

المقادير:

250 غ زبدة

100 غ دقيق

140 غ بودرة اللوز

قبصة ملح

كيس سكر فنيلا

250 غ سكر سنيدة

250 غ أبيض البيض

للتزيين:

80 غ رقائق اللوز

2 ملاعق كبيرة سكر صقيل

طريقة التحضير:

في كصرولة فوق نار هادئة تذوب الزبدة حتى يصبح لونها ذهبيا.

في إناء كبير يغربل كل من الدقيق، الملح، بودرة اللوز ثم يمزج الكل مع السكر وسكر الفنيلا.

يضاف أبيض البيض إلى خليط الدقيق ويمزج الكل جيدا للحصول على عجين منسجم.

تضاف إليه الزبدة ويخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى يتشرب العجين الزبدة.

في قوالب الفينانسيي الصغيرة (أو قوالب ورقية) مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق، يسكب العجين ويزين برقائق اللوز. تدخل الحلوى للفرن المسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

تخرج الفينانسيي من الفرن وتترك حتى تبرد ثم تزال من القوالب.

تزين الفينانسيي بالسكر الصقيل قبل التقديم.





فقاص باللوز

المقادير:

380 غ دقيق
كيس خميرة كيماوية
قبضة ملح
250 غ لوز
70 غ زبدة
220 غ سكر صقيل
كيس سكر فنيلا
3 بيضات
50 غ زبيب

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق مع الملح والخميرة الكيماوية.
بواسطة سكين حاد يقطع اللوز قطعا متوسطة الحجم.
تدعك الزبدة مع السكر الصقيل وسكر الفنيلا حتى الحصول على كريمة ملساء، يضاف إليها البيض خليط الدقيق، الزبيب واللوز ويدعك الكل جيدا حتى تمزج جميع العناصر للحصول على عجين منسجم تحضر منه قضبان سميكة طولها 30 سم.
تصفف القضبان فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 190°C لمدة 20 دقيقة. تخرج قضبان الحلوى من الفرن وتترك تبرد لمدة 30 دقيقة. تقطع بعد ذلك إلى قطع سمكها 1 سم.
يصفف الفقاص فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل مرة أخرى لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة. يترك الفقاص يبرد قبل التقديم.

نصيحتي:

يوضع الفقاص في علبة محكمة الإغلاق بعيدا عن الرطوبة حتى نتمكن من الإحتفاظ به لمدة 3 أسابيع على الأقل

فقاص بالتمر

مقادير العجين:

100 غ سكر صقيل
50 غ زبدة
أصفر بيضة
دقيق حسب الخليط

مقادير الحشو:

500 غ تمر بدون نوى
ملعقة صغيرة قشرة برتقالة محكوكة
قبضة قرنفل
ملعقة كبيرة زبدة
ملعقة صغيرة ماء الزهر

للتزيين:

لوز مهرمش
أبيض البيض

طريقة التحضير:

في إناء، تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى الحصول على كريمة ملساء.
يضاف إليها أصفر بيضة والدقيق يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم وليِّن يدخل للثلاجة.
يقطع التمر مربعات ويطحن. يضاف إليه ماء الزهر، الزبدة، قشرة البرتقال والقرنفل ثم يخلط الكل جيدا حتى يصبح مثل العجين. يحضر منه قضبان رقيقة.
يخرج العجين من الثلاجة. يبسط ويقطع أشرطة طولها 7 سم. يوضع وسط كل شريط العجين قضيب من عجين التمر ويلف عليه حتى يتغطى (أنظر تقنية التحضير ص 37)
ثم تصفف قضبان العجين المحشوة بالتمر فوق صفيحة وتدخل للثلاجة.
تخرج القضبان من الثلاجة. تدهن بأبيض البيض. تمرر في اللوز المهرمش. تقطع أصابع مائلة طولها 3 سم. تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق. عندما تخرج الأصابع من الفرن تترك فوق شبكة الحلوى حتى تبرد.

فقاص بالتين اليابس

مقادير العجين:

100 غ سكر صقيل

50 غ زبدة

أصفر بيضة

دقيق حسب الخليط

قبصة ملح

مقادير الحشو:

500 غ تين يابس (شريحة)

ملعقة صغيرة قشرة برتقالة محكوكة

قبصة قرفة

قبصة حبة هيل

ملعقة كبيرة زبدة

ملعقة صغيرة ماء الزهر

للتزيين:

100 غ شكلاط أسود

طريقة التحضير:

في إناء، تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى الحصول على كريمة ملساء.

يضاف إليها أصفر بيضة، الدقيق والملح ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم وليت يدخل للثلاجة.

تنقى الشريحة من الشوائب، تقطع مربعات وتطحن جيدا، تضاف إليها الزبدة، القرفة، حبة هيل، قشرة البرتقالة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا. يحضر من عجين الشريحة قضبان رقيقة.

يخرج العجين من الثلاجة، يبسط ويقطع أشرطة طولها 7 سم، يوضع وسط كل شريط العجين قضيب من عجين الشريحة ويلف عليه حتى يتغطى ثم تصفف القضبان المحشوة بالشريحة فوق صفيحة وتدخل للثلاجة.

تخرج القضبان من الثلاجة، تقطع أصابع مائلة طولها 3 سم، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 10 دقائق.

يذوب الشكلاط في حمام مريم.

عندما تخرج الأصابع من الفرن، تغطس في الشكلاط وتترك فوق شبكة الحلوى حتى يجمد الشكلاط.

يوضع قضيب تين فوق شريط العجين — يلف شريط العجين على القضيب — يقطع القضيب المحشي أصابع مائلة



فقاص بالجلجلان

مقادير العجين:

- 200 غ دقيق
- 30 غ بودرة الحليب
- قبصة ملح
- قبصة قرفة
- 100 غ زبدة
- 80 غ سكر صقيل
- أصفر بيضة
- ملعقة كبيرة ماء بارد

مقادير الحشو:

- 80 غ جلجلان محمر
- 30 غ سكر سنيدة
- قبصة قرفة
- 20 غ زبدة

طريقة التحضير:

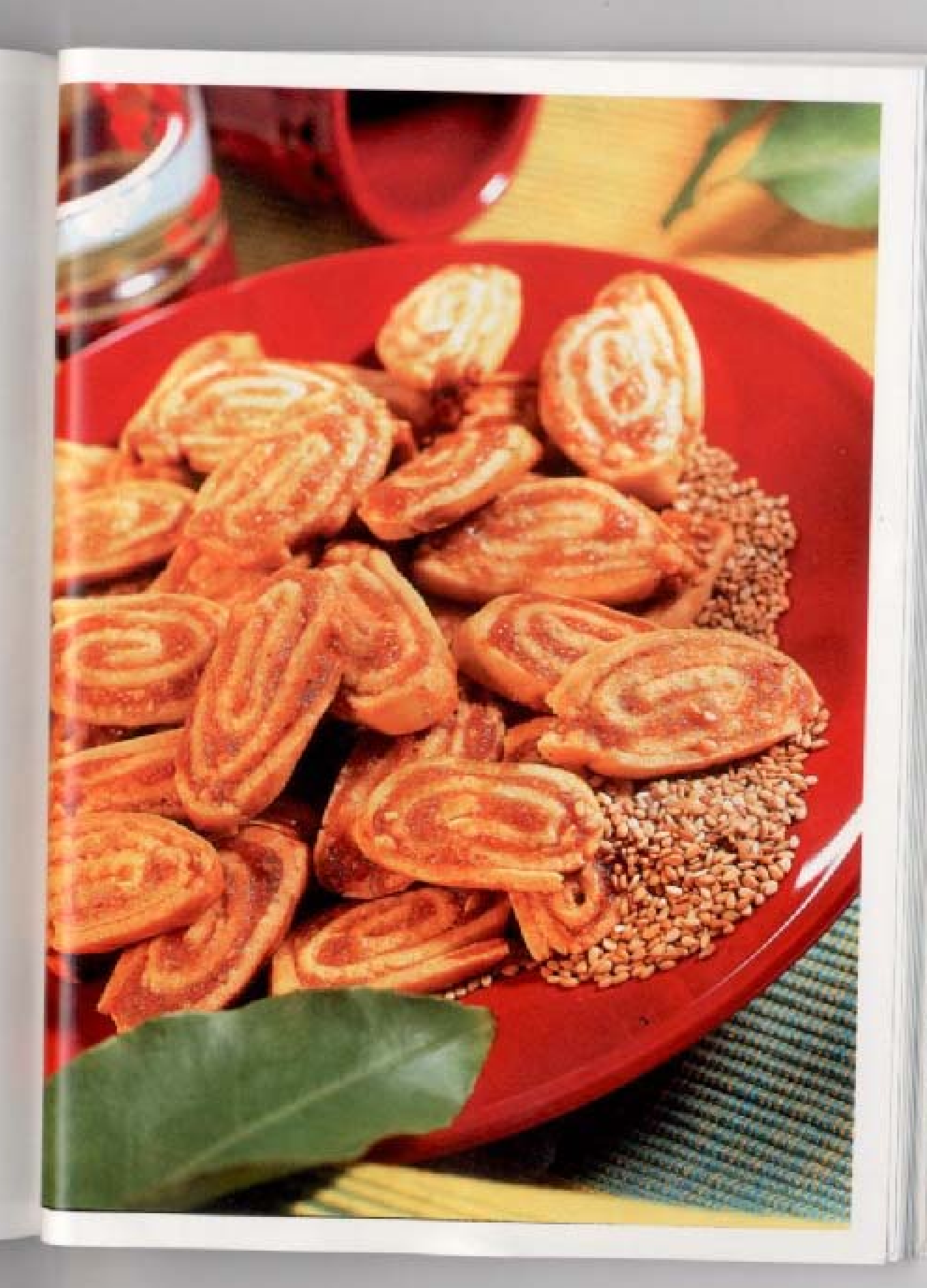
في إناء يغربل الدقيق، القرفة، بودرة الحليب والملح.

في إناء آخر تدعك الزبدة مع السكر جيدا حتى الحصول على كريمة ملساء. يضاف إليها أصفر بيضة، الماء ومزيج الدقيق يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم ولين يترك يرتاح في الثلاجة لمدة ساعة. يطحن الجلجلان المحمر مع سكر سنيدة والقرفة. يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمك 3 مم.

يقطع العجين أشرطة عرضها 8 سم.

يدهن كل شريط عجين بخليط الجلجلان، يلف العجين على نفسه للحصول على قضيب ملفوف. تعاد نفس العملية إلى أن تنفذ المقادير.

تصفف القضبان فوق صفيحة وتدخل للثلاجة لمدة نصف ساعة. تخرج القضبان من الثلاجة وتقطع قطعا رقيقة، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة. عندما يخرج الفقاص من الفرن يوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.





فقاص بالكوك

مقادير العجين:

250 غ دقيق

قبصة ملح

20 غ كوك مطحون

150 غ زبدة

80 غ سكر صقيل

أصفر بيضة

ملعقة كبيرة حليب بارد

ملعقة كبيرة عصير ليموت حامض

مقادير الحشو:

50 غ كوك

2 ملاعق كبيرة مربى حب الملوك

طريقة التحضير:

في إناء يغربل الدقيق، الملح والكوك المطحون.

في إناء آخر تدعك الزبدة مع السكر جيدا إلى أن نحصل على كريمة ملساء.

يضاف إليها أصفر البيضة، خليط الدقيق، الحليب وعصير الليموت الحامض ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم ولين يلف في البلاستيك الغذائي و يترك يرتاح في الثلاجة لمدة ساعة.

يخرج العجين من الثلاجة، يمدد بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى يصبح سمكه 3 مم ويقطع أشرطة عرضها 8 سم.

تدهن أشرطة العجين بالمربى، ترش بالكوك، تلف على شكل قضبان وتصفف فوق صفيحة ثم تدخل للثلاجة لمدة نصف ساعة.

تقطع القضبان قطعا رقيقة، تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 12 دقيقة.

عندما يخرج الفقاص من الفرن يوضع فوق شبكة الحلوى ليبرد.

فلورونتان بالسكينجبير المعسل

المقادير:

- 94 غ سكر سنيدة
- 50 غ دقيق
- قبصة ملح
- 12,5 غ قشدة طرية
- 33 غ كليكوز
- 33 غ عسل
- 63 غ زبدة
- 60 غ سكنجبير معسل
- 70 غ قشرة برتقال معسلة
- 100 غ رقائق اللوز

طريقة التحضير:

تقطع قشرة البرتقال والسكينجبير قطعا صغيرة.
في كصرولة فوق نار هادئة، يوضع السكر، القشدة، الكليكوز، الزبدة، العسل، قشرة البرتقال والسكينجبير، يخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى الغليان ثم يضاف الدقيق، الملح ورقائق اللوز، يحرك الخليط دون توقف لمدة 3 دقائق.
يصب قليل من الخليط في قوالب صغيرة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 15 دقيقة، تخرج القوالب من الفرن وتغطى بورق السلفيريزي ثم تدخل من جديد للفرن مدة 15 دقيقة أخرى.
بعد خروج الفلورونتان من الفرن تترك لتبرد حتى تتماسك جيدا وتزال من القوالب.

القالب المستعمل من السيليكون، وبجانبه خليط فلورنتان.

تبلل أصابع اليد حتى لايلتصق بها الخليط.

تملأ القواب بالخليط.





فلورنتان بالفواكه معسلة

المقادير:

- 250 غ سكر سنيدة
- 12 سل قشدة طرية
- 10 غ كليكوز
- 150 غ عسل
- 125 غ زبدة
- 350 غ لوز مهرمش
- 50 غ قشرة برتقال معسلة
- 50 غ فواكه معسلة

طريقة التحضير:

تقطع قشرة البرتقال والفواكه المعسلة قطعا صغيرة.

في كصرولة فوق نار هادئة يوضع السكر، القشدة الطرية، الكليكوز، الزبدة والعسل، يخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى الغليان.

يضاف اللوز المهرمش، قشرة البرتقال، الفواكه المعسلة ثم يترك فوق النار مع مواصلة التحريك حتى يصبح لونه ذهبيا.

فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي، يوضع مقدار ملعقة صغيرة من الخليط مع ترك الفرق بين الواحدة والأخرى ثم تدخل الحلوى لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 13 دقيقة.

تخرج الحلوى من الفرن وبواسطة ملعقة يتم إرجاع الجوانب المعوجة لكي تأخذ الحلوى شكل أقراص كاملة الاستدارة.

تترك الفلورونتات تبرد كليا قبل سحبها من الصفيحة.

كبة اللوز بالعسل

مقادير العجين:

50 غ زبدة مذوبة

10 سل حليب

2 ملاعق كبيرة ماء الزهر

دقيق حسب الخليط

قبصة ملح

مقادير الحشو:

500 غ لوز

250 غ سكر سنيدة

للتزيين:

250 غ عسل

طريقة التحضير:

في إناء تخلط الزبدة، الحليب وماء الزهر يضاف إليهم الدقيق والملح ثم يخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم ولين يترك جانبا.

يسلق اللوز، يقشر، يقلى ثم يطحن مع السكر وتحضر منه كويرات بحجم كركاعة.

باستعمال آلة سباكيتي تحضر خيوط رقيقة من العجين.

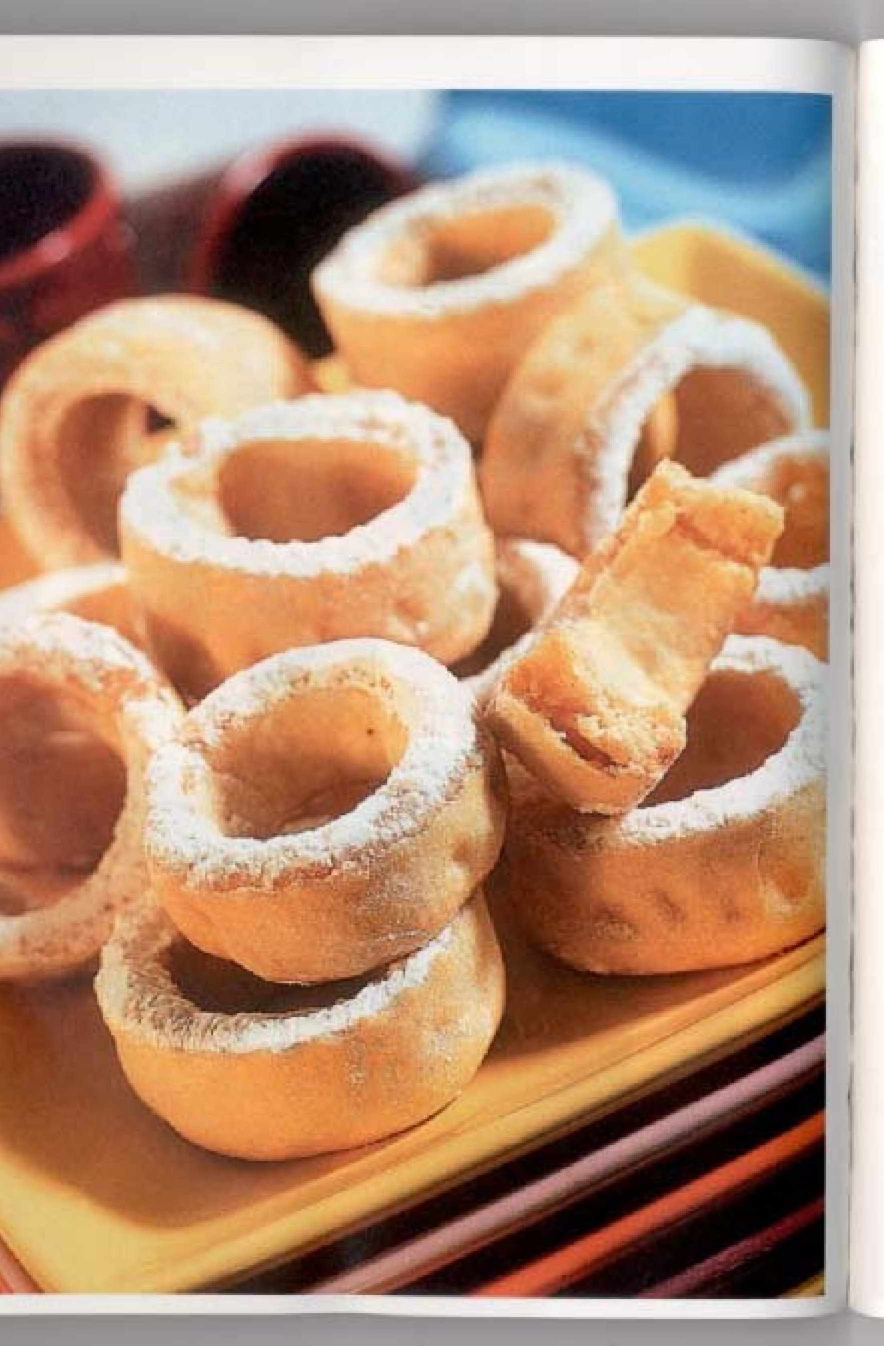
تلف خيوط العجين حول كويرات اللوز ككبة الصوف.

تصفف الكبات فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 20 دقيقة. تسقى الكبات ساخنة بالعسل.

نصيحتي:

يمكن أن تنسم الكبات بإضافة قبصة كوزة، قبصة حبة هيل أو قبصة الباديات إلى اللوز المطحون.





كعك باللوز

المقادير:

500 غ دقيق
بيضة
1/2 كأس زيت المائدة
ملعقة كبيرة عسل
قبصة ملح
كأس ماء

مقادير الحشو:

500 غ لوز مسلوق ومقشر
250 غ سكر سنيدة
ملعقة كبيرة ماء الزهر
قبصة مسكة الحرة
ملعقة صغيرة زبدة
قبصة قرفة مدقوقة
أصفر بيضة

للتزيين:

سكر صقيل

طريقة التحضير:

في إناء كبير يوضع الدقيق، يجوف وسطه وتضاف إليه البيضة، الزيت، العسل، الملح والماء، تخلط جميع العناصر وتدلك جيدا للحصول على عجين منسجم ولين. يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح. يطحن اللوز مع السكر، يضاف إليه ماء الزهر، المسكة الحرة، القرفة، الزبدة ويخلط الكل جيدا ويحضر منه أصابع. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى الحصول على ورقة رقيقة، تقطع أشرطة طولها 10 سم وعرضها 5 سم. يوضع فوق طرف كل شريط العجين أصبع اللوز ويغطى بالطرف الثاني للعجين ويبسط قليلا حتى يلتصق اللوز بالعجين. نحصل على شريط عرضه 2 سم يلف على شكل دملج ويلصق طرفيه بأصفر بيضة (أنظر طريقة تحضير الكحك ص 63). نواصل نفس العملية حتى نفاذ العجين واللوز. يصفف الكحك فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي ويدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 160°C لمدة 12 دقيقة. يترك الكحك يبرد ثم يرش بالسكر الصقيل.

كعب الغزال باللوز المهرمش

مقادير العجين:

500 غ دقيق
ملعقة كبيرة زبدة مذوبة
ملعقة كبيرة زيت المائدة
ملعقة كبيرة عسل
بيضة
قبصة ملح
ماء

مقادير الحشو:

1 كلغ لوز مسلوق ومقشر
500 غ سكر سنيدة
8 سل ماء الزهر
50 غ زبدة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
قبصة مسكة الحرة

للتزيين:

250 غ لوز مهرمش
أبيض بيضة

طريقة التحضير:

في إناء كبير يوضع الدقيق، يجوف وسطه وتضاف إليه البيضة، الزيت، العسل، الملح والماء، تخلط جميع العناصر وتدلك جيدا للحصول على عجين منسجم وليِّن، يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح لمدة 5 دقائق.

يطحن اللوز مع السكر، يضاف إليه ماء الزهر، المسكة الحرة، القرفة، الزبدة ويخلط الكل جيدا ويحضر منه أصابع. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق حتى الحصول على ورقة رقيقة.

تصفف أصابع اللوز فوق ورقة العجين بشكل متباعد ويلف عليها العجين (أي يغطى كل أصبع لوز بالعجين) مع الضغط على كل كعب بأطراف الأصابع حتى يلتصق العجين باللوز. يقطع كل كعب الغزال باستعمال الجرارة (أنظر طريقة تحضير كعب الغزال ص 62) ويعطى له شكل هلال ثم يجمع طرفا الكعب ويغمسا في أبيض البيض واللوز المهرمش.

يصفف الكعب فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي. يدهن بالزبدة، يثقب بإبرة ويترك ليجف لمدة ساعة. يدخل كعب الغزال للفرن المسخن على درجة حرارة 180°C درجة لمدة 10 دقيقة.

كورني معمر بالكاوكاو

مقادير العجين:

50 غ زبدة

كأس ماء الزهر

ملعقة كبيرة سكر صقيل

قبصة ملح

دقيق حسب الخليط

مقادير الحشو:

1/2 كلغ كاوكاو محمر ومدقوق

عسل

للتزيين:

أبيض البيض

شكلاط أسود

طريقة التحضير:

في إناء يغربل الدقيق مع الملح. تدعك الزبدة مع السكر الصقيل حتى نحصل على كريمة ملساء. يضاف إليها ماء الزهر والدقيق ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين منسجم. يمدد العجين فوق طاولة مرشوشة بالدقيق للحصول على ورقة رقيقة. تقطع أشرطة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم. تلف الأشرطة حول قوالب كورني حتى يتغطى سطح القالب بالعجين وتدهن بأبيض البيض ثم تصفف فوق صفيحة وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة. يخلط الكاوكاو مع العسل ويذوب الشكلاط في حمام مريم ويترك جانبا. يزال البسكويت على شكل كورني من القوالب. يترك يبرد ثم يملأ بخليط الكاوكاو ويغطس فمه في الشكلاط الأسود. يوضع الكورني المحشو فوق ورقة السيلفيريزي، الجهة المغطوسة في الشكلاط نحو الأسفل إلى أن يجمد.

1 - يمدد العجين للحصول على ورقة رقيقة.



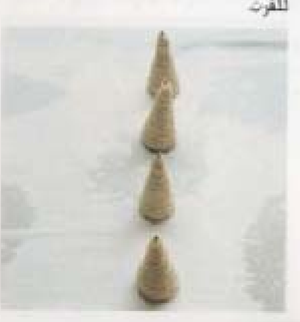
2 - تقطع أشرطة رقيقة عرضها تقريبا 1 سم.

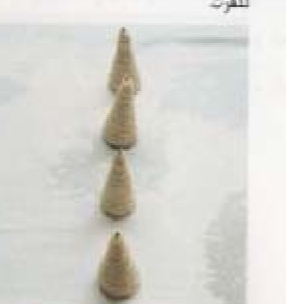




3 - تلف الأشرطة حول قوالب كورني حتى يتغطى سطح القالب بالعجين.

4 - تصفف القوالب فوق صفيحة وتدخل للفرن.









يفرغ العجين في جيب الحلواني.



يوضع مقدار حبة جوز من العجين
فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي

ماكارون بالفنيلا

المقادير:

300 غ بودرة اللوز

240 غ أبيض البيض

500 غ سكر صقيل

100 غ سكر سنيدة

2 أكياس سكر فنيلا

للتزيين:

2 ملاعق كبيرة مربى البرتقال

طريقة التحضير:

يسخن الفرن على درجة حرارة 180°C ويطفأ ثم توضع بودرة اللوز في صفيحة وتدخل للفرن لمدة 10 دقائق لتزال منها الرطوبة.

يطرب أبيض البيض والسكر السنيدة بالطراب للحصول على مورانغ.

تغربل بودرة اللوز مع السكر الصقيل وبودرة الكاكاو.

يضاف الكل إلى المورانغ مع الخلط جيدا بملعقة خشبية للحصول على عجين منسجم وخفيف.

يصب العجين في جيب الحلواني.

فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي توضع مقدار حبة جوز متباعدة فيما بينها وتدخل لفرن مسخن على درجة 180°C لمدة تتراوح مابين 8 إلى 10 دقائق.

عندما يخرج الماكاروت من الفرت يترك ليبرد قليلا ثم يزال من الصفيحة وتدهن كل قطعة بقليل من المربى ثم تلصق بقطعة ماكاروت أخرى.



ماكارون بالشكلاط

المقادير:

300 غ بودرة اللوز
240 غ أبيض البيض
500 غ سكر صقيل
100 غ سكر سنيدة
50 غ بودرة الكاكاو

للتزيين:

شكلاط أسود

طريقة التحضير:

يسخن الفرن على درجة حرارة 180°C درجة ثم يطفأ.

توضع بودرة اللوز في صفيحة وتدخل للفرن لمدة 10 دقائق لتزال منها الرطوبة.

يطرب أبيض البيض والسكر بالطراب للحصول على مورانغ.

تغربل بودرة اللوز مع السكر الصقيل وبودرة الكاكاو.

يضاف الكل إلى المورانغ مع الخلط جيدا بملعقة خشبية للحصول على عجين منسجم وخفيف.

يصب العجين في جيب الحلواني.

فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفيريزي يوضع مقدار حبة جوز متباعدة فيما بينها وتدخل لفرن مسخن على درجة 180°C لمدة تتراوح مابين 8 إلى 10 دقائق.

يذوب الشكلاط الأسود في حمام مريم.

عندما يخرج الماكارون من الفرن يترك ليبرد قليلا ثم يزال من الصفيحة وتدهن كل قطعة بقليل من الشكلاط المذوب ثم تلصق بقطعة ماكارون أخرى.

مربعات صغيرة باللوز

المقادير:

250 غ زبدة

150 غ سكر صقيل

350 غ دقيق

2 ملاعق كبيرة بودرة اللوز

قبصة ملح

كيس سكر فنيلا

100 غ لوز

بيضة

للتزيين:

بيضة

طريقة التحضير:

يغربل الدقيق مع بودرة اللوز، الملح وسكر الفنيلا.

يمسح اللوز ويقطع بالسكين قطعا متوسطة الحجم.

في إناء كبير تدعك الزبدة والسكر الصقيل للحصول على كريمة ملساء، يضاف إليها خليط الدقيق، البيض واللوز المهروس ويخلط الكل جيدا للحصول على عجين متجانس.

فوق صفيحة مغطاة بورق السلفيريزي، يوضع إطار مربع يفرغ فيه العجين ويبسط وجهه بواسطة ملعقة طويلة ثم يدخل للمجمد لمدة ساعة.

يخرج العجين من المجمد، يزال من الإطار ويقطع إلى مستطيلات متوسطة السمك.

بواسطة سكين حاد يقطع كل مستطيل إلى مربعات رقيقة سمكها 5 مم.

تصفف المربعات فوق صفيحة مغطاة بورق السيلفريزي.

يدهن وجهها بالبيض وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 170°C لمدة 15 دقيقة.

يخرج البسكويت من الفرن ويترك يبرد فوق شبكة الحلوى.



مربعات محشوة بالتمر

المقادير:

300 غ دقيق

50 غ بودرة اللوز

قبصة ملح

150 غ سكر صقيل

180 غ زبدة

1/2 ملعقة صغيرة قشرة برتقالة محكوكة

أصفر بيضة

ملعقة كبيرة حليب بارد

الحشو:

450 غ تمر بدون نوى

50 غ زبدة

80 غ سكر سنيدة

3 قبصات قرنفل

للتزيين:

2 ملاعق كبيرة سكر صقيل

طريقة التحضير:

في إناء كبير يغربل الدقيق مع بودرة اللوز، الملح والسكر الصقيل تضاف إليهم قشرة البرتقال والزبدة المقطعة ويدعك الكل بأطراف الأصابع للحصول على خليط مرمل. يجمع الخليط بواسطة أصفر البيض والحليب البارد يدعك جيدا حتى يصبح العجين أملسا. يلف في البلاستيك الغذائي ويترك يرتاح في الثلاجة.

يبخر التمر لمدة 15 دقيقة ثم يوضع في إناء، وتضاف إليه الزبدة مع السكر والقرنفل. يمزج الكل باليد للحصول على عجين تمر منسجم. يحضر منه قضبان سمكها 2 سم.

يقسم عجين البسكويت إلى كرتين تمدد كل منهما بالمدلك وتقسم مستطيلات طولها 25 سم وعرضها 5 سم. يوضع وسط كل مستطيل قضيب من عجين التمر ويغطى بمستطيل آخر مع الضغط على الجوانب حتى تلتصق أطراف العجين. تكرر نفس العملية حتى نفاذ جميع العناصر.

تقطع المستطيلات مربعات متساوية. تصفف فوق صفيحة مغطاة بورق السيليفريزي وتدخل لفرن مسخن على درجة حرارة 180°C لمدة 25 دقيقة.

تخرج المربعات من الفرن وتترك تبرد فوق شبكة الحلوى ثم تزين بالسكر الصقيل.



يوضع وسط كل شريط عجين قضيب تمر ويغطى بشريط آخر.



يقطع المستطيل المحشي مربعات متساوية.



تصفف المربعات المحشية فوق صفيحة مغطاة بورق السيليفريزي.



تقنيات تحضير كعب الغزال

1 تضاف المسكة الحرة، القرفة وماء الزهر إلى عجين اللوز ثم يدعك الكل جيدا باليد.



2 يرقق العجين بالمدلك.



3 يوضع أصبع من عجين اللوز وسط العجين المرقق.



4 يغطى كليا أصبع اللوز بالعجين ويحصر على شكل كعب الغزال.



5 يقطع ما تبقى من العجين بالجرارة.



6 يصفف كعب الغزال فوق صفيحة، يدهن بالزبدة ويترك لمدة ساعة على الأقل قبل إدخاله للفرن.

تقنيات تحضير الكعك



1 يبسط كل شريط عجين بالمدلك.

2 يوضع فوق قطعة العجين أصبع لوز.



3 تبسط قطعة العجين قليلا.



4 ويضغط عليها حتى تلتصق باللوز.



5 تلف قطعة العجين المحشية باللوز على شكل دملج.



6 يلصق طرفي الكعك بالبيض.